(54) DISH DRIER

(11) 4-90738 (A)

(43) 24.3.1992 (19) JP

(21) Appl. No. 2-208625 (22) 6.8.1990

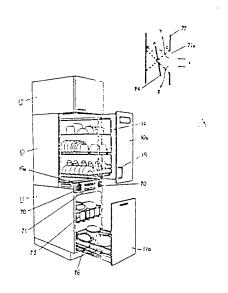
(71) MATSUSHITA ELECTRIC IND CO LTD (72) YUKIO HIRAUCHI(3)

(51) Int. CP. A47L19/00, A47B77/08

PURPOSE: To unify hot air supply unit and to utilize inside of a drier wide by a method wherein a hot air generator is provided in either one of upper and lower divided dish drying boxes, and a damper controlled by a motor which can control arbitrarily rotation angle of the damper is provided in a hot air passage, so that hot air generated by the hot air generator can be supplied

to both of or either of the upper and lower dish drying boxes.

CONSTITUTION: When a hot air turnover switch 19a is turned to an upper drying operation, a stepping motor 26 rotates by a prescribed angle to rotate a damper 24 up to a position (B). In this state, as a passage to the downward of a duct 22 is closed, the hot air flows only in direction (Y) as indicated by an arrow and is supplied only to an upper drying box 10. If the hot air turnover switch 19a is turned to a lower drying operation, the stepping motor 26 now rotates in the reverse direction by a prescribed angle to move the damper 24 to a position (C). In this state, a passage to the upward of the duct 22 is closed, the hot air flows only in direction (Z) as indicated by an arrow and is supplied only to a lower drying box 11. Thus, an effective drying becomes possible and usability is improved.







19日本国特許庁(JP)

11) 特許出願公開

## ⑫ 公 開 特 許 公 報 (A) 平4-90738

Silnt, Cl. 5

識別記号

庁内整理番号

❸公開 平成 4年(1992) 3月24日

A 47 L 19/00 A 47 B 77/08

B E 8812-3B 9134-3K

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全4頁)

❷発明の名称 食器乾燥機

> 願 平2-208625 21特

願 平2(1990)8月6日 22出

@発 明 者 亚 内 @発 明 者 伊 势

雄 正 信 大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器産業株式会社内 大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器産業株式会社内

⑫発 明 者 二井田

明彦

重孝

大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器産業株式会社内 大阪府門真市大字門真1006番地 松下電器産業株式会社内

⑫発 明 中 村 创出 願人 松下電器産業株式会社 個代 理 人 弁理士 栗野

大阪府門真市大字門真1006番地

外1名

1、発明の名称

食器乾燥极

: 2 、特許請求の範囲

上下二体に分割された食器乾燥度のいずれかー 方に温風発生装置を設けると共に、回転角度を任 意に制御可能なるモータで制御されるダンパーを 温風通路内に設け、前記温風発生装置で発生した 温風を上下各乾燥摩の両者又はいずれか一方へ供 給できるようにしたことを特徴とする食器乾燥

3、発明の詳細な説明

産業上の利用分野

本発明は、食器等の乾燥を行う食器乾燥機に関 するものである.

従来の技術

従来のこの租食器乾燥機は、流し台のワーク トップ1の横に設置する関係より第6図、第7図 に示すように、上部乾燥度2下部乾燥度3に分割 し各々に温風ユニット4、5を設け、これで温風

を発生させ、各々の乾燥収へ矢印A,Bで示すよ うに温風を供給し、収納した食器類6を乾燥して なるものであった。

発明が解決しようとする課題

このような従来の構成では、温風ユニット4. 5 が各々の乾燥庫2.3に設けてあるため、温風 ユニット4又は5を取り付けるスペースが必要と なり、その分だけ、乾燥原2又は3が狭くなり、 食器収納量が減少すると共に温風ユニットが2個 もあるため価格的にも高価になるという課題が

本発明はこのような課題を解決するもので、温 風ユニットを 1 個に築約し、乾燥应内を有効に活 用すると共に価格的にも安価に製作できるもので ある.

課題を解決するための手段

本発明の技術的手段は、温風ユニットを1個に 集約し、温風吹出口近傍に、温風を上下各乾燥度 へ分配供給できるダンパーを設け、これを回転角 度制御のできるモータで制御してなるものであ š.

#### 作 用

本発明の技術的手段による作用は、次のようになる。即ち上下各乾燥度へ分配供給できるダンパーと、これを制御する機構を優えているため、一つの温度発生源で発生した温度を必要に応下、上吃燥度へあるいは、下乾燥度へあるいは、できるため、温度ユニットを1個度できるため、温度ユニットを1個度に対する送風量の調整ができ、効果的な乾燥がはかれるものである。

#### 実 施 例

以下、本発明の一実施例について、第1図~第 4図を参照しながら説明する。

図において、10は上乾燥庫で、11は下乾燥庫、12は上置キャビネットである。上乾燥庫10には、内部にインナーボックス上13、食器類を収納するためのラック14や1戻10a及び温風ユニット15が備えられている。温風ユニット15には、ヒータ16、送風機17、制御ユニット18

グモータ26は電気的に前記した温風ユニット15の制御ユニット18及び操作スイッチ類19内の一つの温風切換えスイッチ19aに電気的に接続されている。

一方、下乾燥度11には、前述したインナポックス下22が内部に設けられていると共に、この内部には食器や調理器具類を収納するアミカゴ25や下原11aと連動して前後と移動するラックアミカゴ26等が設けられている。

 及び、ON-OFFや切替え機能を有する複数個 の操作スイッチ類19や、給気口20を有する機 作パネル21などより構成されており、前記ヒー タ16、送風機17、制御ユニット18、操作ス イッチ19は電気的に接続されているものであ る。更にヒータ16の前方には温風吹出口15a が設けられている。22は温風ユニット15の後 方に設けられたダクトであり、略長方形の中空箱 体状であり、その中央には温風ユニット15の温 風吹出口15aの係当する位置に導入口24a、 上部には上吹出口24b、下部には下吹出口22 c が開口され、上吹出口22bは上乾燥度10の インナーボックス13内に臨み、一方、下吹出口 22cは下乾燥庫11のインナーポックス下23 に臨んでいる。更にダクト22には、導入口24 aの近傍にダンパー24が設けられ、このダンパ 一24の回転幅24aかダクト22を貫通してダ クト22外へ出、クランク25を介して、回転角 度を任意に制御できるスラッピングモータ26に 機械的に接続されている。そしてこのステッピン

印Y、2で示す如く、上方へもも流れるので、上吹出口22a、下吹出口22bを々を経せてインナーボックス上13、インナーボックス収がはでした。 会器類も、下乾燥庫10のラック14に収がラックは4に収納した 会器類も、下乾燥庫11のアミカゴ25及び操作するとのできる。一方、温風切換えスイッチ19 aを上乾燥に操作するとステッピングモーを10 が一定角度回転し、ダクト22でのないでは、ダクト22でのいた。この状態では、ダクト22でののかけいでは、メリカーのみとなり、上乾燥庫10へのみ供給される。

更に、温風切換えスイッチ19aを下乾燥に操作すると、今度はステッピングモータ26が逆方向にある一定角度回転し、グンパー24をC位置まで移動させる。この状態では、第4図に示す如くグクト22の上方への通路が閉ざされるため、温風は矢印2の方向のみに流れ下乾燥度11へのみ温風が供給されるものたである。

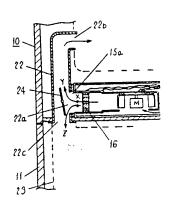
以上の結果、一つの温度ユニット15で、上乾

機度10及び下乾燥度11 せることや、上乾燥度100 のみ乾燥させること、さら 送風畳大のスイッチ19 a 度10への送風量が大の速 が小となり、またそのでは なお、上記実施例では、

なお、上記実成例では、 乾燥度10に設けたか、こ なく、第5図に示すように 下乾燥度11に設けたとし 成するものである。

### 発明の効果

第 1 図



特閒平4-90738 (2)

替え機能を有する複数個 、給気口20を有する機 成されており、前記ヒー 御ユニット18、操作ス 安饒されているものであ 方には温風吹出口15a は温風ユニット15の後 あり、略長方形の中空箱 は温風ユニット15の温 る位置に導入口24a、 、下部には下吹出口22 22 bは上乾燥度10の に臨み、一方、下吹出口 -インナーポックス下23 ト22には、導入口24 が設けられ、このダンバ : ダクト22を貫通してダ ク25を介して、回転角: ラッピングモータ26に 。そしてこのステッピン

ッチ19 aを下乾燥に換 ピングモータ26が速方 、グンパー24をC位置: 態では、第4図に示す如 ・過路が閉ざされるため、 ・に流れ下乾燥度11への ・たである。

1風ユニット15で、上乾

# 特開平4-90738 (3)

燥应10及び下乾燥应11の両者を同時に乾燥させることや、上乾燥应10のみ、又は下乾燥应11 のみ乾燥させること、さらには上乾燥应10への送風畳大のスイッチ19aを操作すれば、上乾燥 位10への送風畳が大で、下乾燥应11の送風畳が小となり、またその逆も可能である。

なお、上記実施例では、温風ユニット15を上 乾燥度10に設けたが、これに限定されるもので なく、第5図に示すように、温風ユニット15を 下乾燥度11に設けたとしても本発明の効果を選 成するものである。

#### 発明の効果

勿 1 图

以上実施例の説明により明らかなように、本庫明によれば、上下二体に分割された食器乾燥に、中華の大力に、環境を生姜電を設けると共に、中華の大力には風発生装置を設けるとが、一個の大力にあるため、一個の大力に、大力では、大力では、大力であるには任意に機能させることができるため、温展発生装置を各々の乾燥庫毎に設けた

場合の如く庫内スペースが温風発生装置で占められ、小さくなることもなく、又温風発生装置が一個ですむので価格的にも安価に製作できるとともに、効果的な乾燥が行え、使い勝手が向上するという効果を奏するものである。

# 4、図面の簡単な説明

第1図は本発明の一実施例を示す食器を燥板の要部断面図、第2図は同料視図、第3図は同要部詳細料視図、第4図はグンバー作動を示す経断面図、第5図は他の実施例の食器乾燥板を示す料視図、第6図は従来の食器乾燥板を示す料視図、第7図は同要部経断面図である。

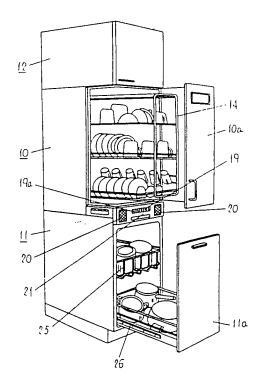
10……上乾燥庫、11……下乾燥庫、15… …温駅ユニット、22……ダクト、24……ダン パー、26……ステッピングモータ。

代理人の氏名 弁理士 栗野重孝 ほか1名

HILL T. P. M.A

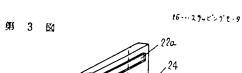
15 · · · 12 M. 1. = 1.1

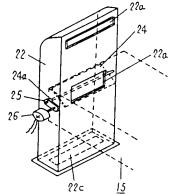
 915 2 EA



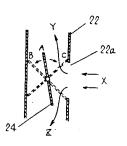




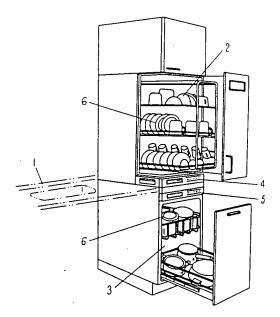




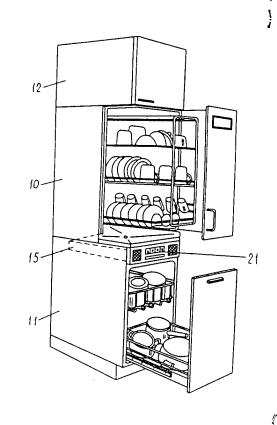
第 4 図



第 6 図



第 5 図



特開平4-90738(4)

第 7 図

